

## ***RECETTE CUISINE des GONES***

### **CUISSSES D'OIE A LA LYONNAISE**

Ingrédients :

- 4 cuisses d'oies
- 50 gr de graisse d'oie ou de saindoux
- 6 oignons
- sel – poivre

**Recette:**

- Colorez les cuisses d'oies côté charnu vers le fond.
- Faites-les dorer à feu vif en comptant 15 min de chaque côté dans une cocotte en fonte avec de la graisse d'oies ou du saindoux.
- Assaisonnez-les de sel et de poivre.
- Couvrez et Laissez mijoter à petit feu (30 min) vérifiez la cuisson.
- Coupez six gros oignons en anneaux, faites-les frire dans une partie du saindoux, dans lequel vous aurez fait chauffer les cuisses d'oies.
- Quand ils seront cuits et d'une belle couleur, égouttez-les, Dressez dans un plat creux vos cuisse d'oies, mettez vos oignons frits par-dessus.
- Et servir très chaud.
- Avec une sauce poivrade ou une sauce piquante.
- Ou une sauce relevée que vous jugerez convenable

**Bon Appétit**